PARTE IL 1° CORSO DI FORMAZIONE

IL 16 E IL 23 MAGGIO PRESSO L'ENTE FIERA, SI TERRANNO I DUE MODULI DA TRE ORE PER IMPARARE TUTTI I SEGRETI DEL VERO E UNICO "APERIDOP PIACENTINO"

Piacenza, 13 maggio 2023 – Ci sono ancora **10 posti disponibili**, riservati a baristi e ristoratori, per partecipare al primo corso di formazione sull'**Aperidop Piacentino**, lanciato lo scorso marzo al Piacenza Expo, in occasione della rassegna "Buon Vivere", da un'idea del Prof. **Roberto Belli**, direttore del Consorzio Salumi DOP Piacentini ed elaborato da **Daniele Reponi**, un po' oste, un po' salumiere.

Il corso è articolato in **due moduli da 3 ore** ciascuno: **il 16 e 23 maggio dalle 15:00 alle 18:00** presso i locali dell'**Ente Fiera di Piacenza**, in Via Tirotti, 11. Chi vi parteciperà, apprenderà il valore alimentare dell'Aperidop e a conoscere le tre DOP Piacentine e i Vini DOC dei Colli Piacentini da abbinare. E infine, la differenza tra aperitivo omologato e aperitivo creativo con i Salumi DOP Piacentini. A conclusione del corso, verrà consegnato il **diploma di partecipazione**, le **vetrofanie** da porre all'interno dei locali e l'**articolato ricettario** realizzato da Daniele Reponi, a base delle tre DOP Piacentine: Salame, Coppa e Pancetta.

Il corso, riservato a baristi e ristoratori, è **gratuito** e per iscriversi basta inviare una mail al Consorzio di tutela info@salumidoppiacentini.it.

Ma come è nato l'Aperidop? Si è partiti dalla constatazione che l'Aperitivo è una tradizione tutta italiana che si snoda negli ultimi due secoli: dai vermouth, al Campari e al Martini fino al "Negroni" per trasformarsi in quello che oggi per tanti giovani è diventato un rito, ovvero "l'Apericena", un sostituto della cena vera e propria, ma basato sul consumo prevalente di snack: pizzette, patatine, arachidi e olive.

E allora perché non proporre **un modo più intelligente, nutriente e gustoso di vivere questo rito**, coinvolgendo baristi e ristoratori del piacentino, facendogli **scoprire e valorizzare le eccellenze del territorio** sia in ambito alimentare che enologico? Ecco come è nato **"Aperidop"**. Un aperitivo di valore che, attraverso un vero e proprio corso di formazione, insegna non solo a conoscere e apprezzare le tre eccellenze del territorio ma, soprattutto, a scoprire come servirle e abbinarle ad altre eccellenze alimentari e gustarle al meglio in abbinamento con i Vini DOC dei Colli Piacentini.

Il progetto è realizzato in collaborazione con Confesercenti, Unione Commercianti, Consorzio Colli Piacentini DOC, Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini, Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina, Piacenza Alimentare.

PROGRAMMA CORSO

PRIMO MODULO APERIDOP PIACENTINO

16 Maggio 2023

Ore 15.00 / 18.00

- Apertura del corso:
  - **Grossetti Antonio** *Presidente Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini;*
  - **Braghieri G. Luca** *Direttore Unione Commercianti;*
  - **Samuelli Fabrizio** *Direttore Confesercenti.*
- Il valore alimentare dell'APERIDOP.
  - **Rossi Filippo**: *Ricercatore Università Cattolica del Sacro Cuore, Facoltà di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali, Piacenza*.
- Il valore sociale dell'aperitivo.
  - **Greta Castellini: PhD**, *ricercatrice in psicologia dei consumi alimentari presso il centro ricerche EngageMinds-HUB, Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza-Cremona.*
- Le tre DOP Piacentine e le loro caratteristiche distintive.
  - **Roberto Belli**: *Direttore Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini.*
- I vini per l'aperitivo piacentino.
  - **Marco Profumo:** *Presidente Consorzio Colli Piacentini DOC.*

23 maggio 2023

Ore 15.00 / 18.00

Laboratori interattivi

APERIDOP Piacentino

- Caratteristiche sensoriali dei salumi piacentini DOP
    - **Alessandra Scansani:** *tecnologo alimentare.*

- Aperitivo omologato e aperitivo creativo con i salumi DOP piacentini
    - **Daniele Reponi:** "*Un po' Oste, un po' Salumiere*";
    - **Giovanni Derba:** *delegato AIS di Piacenza.*

- Conclusioni del corso con consegna diploma di partecipazione e vetrofanie da porre all'interno dei locali.

Consorzio Salumi DOP Piacentini

Unico in Italia ad avere ottenuto la Denominazione di Origine Protetta per ben tre prodotti, Coppa Piacentina, Pancetta Piacentina e Salame Piacentino, frutto di un'arte millenaria, il Consorzio Salumi Piacentini nasce e si sviluppa come efficace strumento per la difesa della qualità e per la valorizzazione di così preziose leccornie. Sorto nel 1971 con sede presso la locale Camera di Commercio, annovera oggi ben 11 aziende produttrici. Nel 2007 è stato costituito il Consorzio di Tutela dei Salumi DOP piacentini e con il D.M. del 15.02.2008 è stato incaricato per la tutela, promozione, valorizzazione e cura generale degli interessi relativi ai Salumi Piacentini DOP. Apponendo il proprio marchio, il Consorzio Salumi Piacentini si propone quindi di tutelare i salumi DOP che vengono ottenuti con una attenta lavorazione, rispettosa dei rigorosi requisiti stabiliti dal Disciplinare di produzione. Per adempiere adeguatamente a questo proponimento e anche per offrire ai consumatori una sicura garanzia, il Consorzio è attivamente impegnato in una vasta opera di controllo e di continua verifica delle caratteristiche qualitative. Il mercato oggi richiede e premia le aziende e i prodotti certificati. Il Consorzio stesso ha ottenuto tale certificazione per l'attività di servizio: doverosa attestazione per un regime organizzativo ineccepibile.

Per ulteriori informazioni ***-*** *Ufficio Stampa:* ***Augusto Cosimi*** *- cosimi@isitsalumi.it - 02 8925901 – 335 7271526*

Consorzio Salumi DOP Piacentini ***- Lorella Ferrari*** *- 0523 591260 - info@salumidoppiacentini.it*